

2月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	
									塩分(g)
1 火	621	ごはん 牛乳	さばの塩焼き					☆塩鯖(さば【さば】 食塩)	
			納豆あえ				○	納豆(大豆【大豆】 納豆菌) キャベツ ほうれんそう にんじん 味噌【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖	
	2.0	いももちのすまし汁					○	鶏肉 いももち(じゃがいも 加工でん粉 馬鈴薯でん粉 食塩 グルコマンナン) だいこん にんじん 根深ねぎ だしパック(中厚削り(そうだがつお) 昆布だしパック うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩)	
2 水	608	ごはん 牛乳	ミートボール					☆肉団子(照焼)(鶏肉【鶏肉】 たまねぎ 豚脂【豚肉】 豚肉【豚肉】 大豆【大豆】 粒状植物性たん白【大豆】 ドロマイト 粉末状植物性たん白【大豆】 砂糖 酵母エキス にんにくペースト ぶどう糖 食塩 香辛料 しょうがペースト なたね油 加工デンプン セルロース ピロリン酸第二鉄 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 清酒 ソテーオニオン 小麦不使用しょうゆ【大豆】 食酢 植物油 にんにくペースト 液状混合調味料 ウスターソース 増粘剤(加工デンプン キサンタンガム) カラメル色素)	
			白菜のツナマヨあえ					○	まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜エキス(キャベツ にんじん たまねぎ) はくさい にんじん こまつな ノンエッグマヨネーズ(食用植物油 醸造酢 砂糖 粉末水あめ 食塩 増粘剤(加工デンプン 増粘多糖類) グルタミン酸ナトリウム 香辛料抽出物) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 すりごま 食塩)
	1.6	しょうがの ぽかぽかスープ					○	豚肉 ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) じゃがいも たまねぎ ぶなしめじ しょうが コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー にんじんエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 こしょう	
3 木	626	ごはん 牛乳	いわしの 利休揚げ					○	いわし開き(まいわし 食塩) 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 米粉 いらごま 米油
			梅あえ					○	キャベツ ほうれんそう にんじん えのきたけ 梅肉(梅 食塩 シソ 穀物酢) 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
			みそけんちん汁						○
	1.4	黒糖大豆						☆黒糖ビーンズ(大豆【大豆】 黒糖)	
4 金	615	ごはん 牛乳	豚肉のピリ辛炒め					○	豚肉 酒 たまねぎ にんじん むき枝豆(枝豆【大豆】 食塩) にんにく しょうが 豆板醤(とうがらし 食塩 そらまめ 米こうじ 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 ごま油【ごま】 馬鈴薯澱粉
			フルーツあえ						
	1.5	わかめスープ					○	冷凍豆腐(豆乳【大豆】 澱粉(コーンスターチ) 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) 鶏肉 カットわかめ(わかめ 食塩) 干しいたけ 根深ねぎ こまつな 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩	

2月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学生年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
7 月	663	さごしの塩麴焼き						☆さごし塩麴漬け(さごし 餅米 麴 塩 昆布だし カツオだし)
		のりあえ △印の対応はできません					△ △ △	○ ほうれんそう にんじん キャベツ 焼きのり(乾のり) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ※乾のりは、えび、かにが生息している海域で採取 ※焼きのりは、小麦、海老、大豆、鯖を含む他商品と同一ラインで製造
		豚汁 △印の対応はできません					△ △	豚肉 さといも ごぼう にんじん 根深ねぎ 煮干し(カタクチイワシ ビタミンE) 味噌【大豆】 ※カタクチイワシは、えび、いか、かにが混ざる漁法で採取
	1.1	豆乳プリンタルト						☆お米de国産豆乳プリンタルト(豆乳【大豆】 砂糖 米粉 ショートニング 加工油脂 コーンフラワー でん粉 植物油 調製豆乳粉末【大豆】 発酵調味料 ゲル化剤(増粘多糖類) 加工デンプン カaramel色素 キシロース 貝カルシウム 乳化剤【大豆】 香料 凝固剤 増粘剤(キサンタンガム) メタリン酸ナトリウム 安定剤(キサンタンガム) ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素)
8 火	603	玄米入りごはん						ごはん もち玄米
		あじのかば焼き						○ あじ開き 馬鈴薯澱粉 米油 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん
	五目豆 △印の対応はできません					△	○ 鶏肉 蒸し大豆【大豆】 こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) にんじん さやいんげん 三分角昆布 干しいたけ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩 ※こんにやくは、大豆、オレンジ、もも、りんごを含む他商品と同工場 で製造 ※三分角昆布は、小麦、大豆、いか、さばを含む他商品と同工場 で製造	
1.2	除去食：卵の除去 かき玉みそ汁 △印の対応はできません	○				△ △	冷凍豆腐(豆乳【大豆】 澱粉(コーンスターチ) 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) こまつな たまねぎ にんじん 鶏卵 煮干し(カタクチイワシ ビタミンE) 味噌【大豆】 馬鈴薯澱粉 ※カタクチイワシは、えび、いか、かにが混ざる漁法で採取	
9 水	583	チキンウインナー						☆ホワイトチキンウインナー(鶏ムネ肉【鶏肉】 豚脂肪【豚肉】 砂糖 L-グルタミン酸ナトリウム リン酸ナトリウム 香辛料抽出物 デキストリン ニンニク コリアンダー 胡椒 食塩 発色剤(亜硝酸ナトリウム) ぶどう糖 パプリカ ソルビン酸)
		ツナポテト						まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜エキス(キャベツ にんじん たまねぎ)) じゃがいも たまねぎ パセリ コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー にんじんエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) 食塩 こしょう 米油
	1.6	野菜ごろごろスープ					○	豚肉 ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) だいこん にんじん 根深ねぎ ほうれんそう コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー にんじんエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 こしょう

2月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)		料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)								
10 木	622	ごはん 牛乳	玉子焼き ※ 除去食できません	○				○	☆(磯華)玉子巻(鶏卵【卵】 かつおだし【小麦】 砂糖 にんじん 還元水あめ みりん とうもろこしでん粉 馬鈴薯でん粉 食塩 生姜酢漬 青のり しょうゆ【小麦 大豆】 酵母エキス 酸味料 植物油【大豆】)
			大根の甘酢あえ △印の対応はできません				○	だいこん にんじん こまつな 刻み昆布 米酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ※昆布は、エビ、カニが混ざる漁法で採取	
	1.9	マーボー豆腐					○	豚肉 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 澱粉(コーンスターチ) 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) たまねぎ にんじん 根深ねぎ たけのこ 水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) にんにく しょうが 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 三温糖 味噌【大豆】 豆板醤(とうがらし 食塩 そらまめ 米こうじ 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)) ごま油【ごま】 馬鈴薯澱粉 ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む他商品と同工場製造	
14 月	599	ごはん 牛乳	さばのみぞれ煮 △印の対応はできません		△			○	☆さばのみぞれ煮(さば【さば】 だいこん しょうゆ【小麦 大豆】 発酵調味料 砂糖 でん粉 醸造酢 魚エキス【さば】 こんぶだし) ※さばのみぞれ煮は、乳成分を含む他製品と同工場製造
			たくあんあえ				○	たくあん刻み(大根 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 塩 醤油【小麦 大豆】 醸造酢 酵母エキス) だいこん にんじん こまつな うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 いらごま	
	1.3	切り干し大根のみそ汁 △印の対応はできません				△	△	切干大根 刻み油揚げ(大豆【大豆】 なたね油 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)) 豚肉 たまねぎ にんじん 根深ねぎ 煮干し(カタクチイワシ ビタミンE) 味噌【大豆】 ※カタクチイワシは、えび、いか、かにが混ざる漁法で採取	
15 火	648	ごはん 牛乳	厚切りハムステーキ						☆ロースハム(豚ロース肉【豚肉】 リン酸ナトリウム 酸化防止剤(ビタミンC) 調味料(アミノ酸) 発色剤(亜硝酸ナトリウム) 香辛料抽出物 食塩 ぶどう糖 砂糖 水あめ)
			白菜のごま酢あえ				○	にんじん はくさい こまつな いらごま すりごま うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 米酢 食塩	
	2.7	除去食：ラーメンの除去 しょうゆラーメン △印の対応はできません				△	○	カットラーメン(小麦粉【小麦】 かんすい クチナシ色素) 鶏肉 りよく とうもろやし たまねぎ 根深ねぎ とうもろこし 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう ごま油【ごま】 ※カットラーメンは、卵を含む他商品と同工場製造	
16 水	622	ごはん 牛乳	焼きかれい						☆エテカレイー夜干し(えてかれい 食塩) 米油
			千草あえ △印の対応はできません	△	△		○	チキンハム(鶏肉【鶏肉】 澱粉 食塩 砂糖 香辛料) ほうれんそう キャベツ にんじん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 ごま油【ごま】 ※チキンハムは、牛肉、豚肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他商品と同工場製造	
	1.4	浜のいも汁 △印の対応はできません				△	△	豚肉 さつまいも にんじん だいこん 根深ねぎ 刻み油揚げ(大豆【大豆】 なたね油 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)) 煮干し(カタクチイワシ ビタミンE) 味噌【大豆】 ※カタクチイワシは、えび、いか、かにが混ざる漁法で採取	
	1.4		お米のババロア						☆お米のババロア(豆乳)みかん(お米のババロア(水あめ 植物油脂 豆乳【大豆】 砂糖 水溶性食物繊維 米粉 大豆粉【大豆】 ゲル化剤(増粘多糖類) 乳化剤【大豆】 香料 pH調整剤 ピロリン酸第二鉄 みかんソース(うんしゅうみかん果汁 みかん・シラップづけ 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ゲル化剤(加工デンプン) 酸味料))

2月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
17 木	661	ヒレカツ ※ 除去食できません						○ ☆豚ヒレカツ(豚ヒレ肉【豚肉】 食塩 ぶどう糖 加工デンプン パン粉【小麦 大豆】 でん粉 大豆粉【大豆】 植物油 増粘剤(グァーガム) pH調整剤 乳化剤) 米油
		ツナサラダ						まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜エキス(キャベツ にんじん たまねぎ)) キャベツ にんじん とうもろこし 米酢 三温糖 食塩 こしょう 米油
	2.0	ポパイカレー						○ 牛肉 じゃがいも にんじん たまねぎ 蒸し大豆【大豆】 ほうれんそう カレーフレーク(でん粉 パーム油・なたね油混合油脂 砂糖 食塩 カレー粉 オニオンパウダー 酵母エキスパウダー さつまいもパウダー 香辛料 トマトパウダー リン酸架橋デンプン カラメルⅠ ショ糖脂肪酸エステル クエン酸 香料) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー にんじんエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) 酒 カレー粉(ターメリック コリアンダー フェヌグリーク ブラックペパー パプリカ ジンジャー クミン フェネル 陳皮 カルダモン デイル ナツメグ シナモン 唐がらし クローブ スターアニス ホワイトペパー ローリエ アジワワン オールスパイス セロリシード 甘草 タイム タラゴン オレガノ セージ ローズマリー)
18 金	652	鮭のみそ 豆乳チーズ焼き						☆境港サーモン西京漬(ぎんざけ【さけ】 西京みそ【大豆】 食塩) とうもろこし 豆乳クリーム(豆乳【大豆】 植物油(パーム油 パーム核油) デキストリン 食塩 増粘剤(加工澱粉) トレハロース 安定剤(大豆多糖類【大豆】 ペクチン) pH調整剤)
		コールスロー						キャベツ にんじん きゅうり フレンチドレッシング(食用植物油 醸造酢 砂糖 水あめ 食塩 果汁(レモン パインアップル) 酵母エキスパウダー オニオンエキス 香辛料 増粘剤(キサンタンガム 加工でん粉) 乳化剤 香辛料抽出物 香料) 食塩 こしょう
	1.6	大原さんの 白ねぎ ミネストローネ						鶏肉 じゃがいも 根深ねぎ にんじん ぶなしめじ ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) トマトケチャップ(トマト ぶどう糖 果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料) コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー にんじんエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) 三温糖 食塩 こしょう
21 月	603	わかめごはん						ごはん わかめご飯の素(わかめ 還元水あめ 食塩 昆布エキス 酵母エキスパウダー)
		いわしの しょうが煮						○ ☆いわし生姜煮(いわし 砂糖 しょう油【小麦 大豆】 みりん 生姜 米でん粉 鰹節エキス【小麦】 昆布エキス) ※いわし生姜煮は、原料の一部に魚卵が残存している場合あり
	きんぴらごぼう						○ 牛肉 ごぼう こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) にんじん さやいんげん いりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 ごま油【ごま】 ※こんにやくは、大豆、オレンジ、もも、りんごを含む他商品と同工場 で製造	
	2.1	冬野菜のみそ汁 △印の対応はできません					△ △ 刻み油揚げ(大豆【大豆】 なたね油 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)) キャベツ だいこん にんじん ほうれんそう 根深ねぎ 煮干し(カタクチイワシ ビタミンE) 味噌【大豆】 ※カタクチイワシは、えび、いか、かにが混ざる漁法で採取	

2月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
22 火	652	とりのから揚げ						鶏肉 しょうが 食塩 酒 馬鈴薯澱粉 米油
		ほうれん草のナムル						○ ほうれんそう だいこん とうもろこし 韓国ナムルドレッシング(醸造酢 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 食用植物油脂【ごま】 たん白加水分解物【大豆 鶏肉 豚肉】 しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 香味食用油 にんにく ごま【ごま】 こんぶエキスパウダー こしょう 調味料(アミノ酸等) 酒精 増粘剤(キサンタンガム)) いりごま
	2.3	ごはん牛乳 春雨スープ						○ 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 澱粉(コーンスターチ) 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) ポークハム(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 水飴 香辛料) 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) カットわかめ(わかめ 食塩) 根深ねぎ にんじん 中華だし(食塩 デキストリン) ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 △ ※ポークハムは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他商品と同工場で製造
24 木	622	ポークフランク						△ ☆ポークフランク(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料) △ ※ポークフランクは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他商品と同工場で製造
		△印の対応はできません	△	△				
	カリフラワーサラダ						カリフラワー キャベツ にんじん イタリアンドレッシング(食用植物油 脂 砂糖 醸造酢 食塩 発酵調味料 玉ねぎ 香味食用油 酵母エキスパウダー 香辛料 トマト 酸味料 増粘剤(加工でん粉 キサンタンガム)) 食塩	
1.9	ごはん牛乳 さつまいもの豆乳スープ						○ 鶏肉 こまつな 根深ねぎ さつまいも ぶなしめじ 蒸し大豆【大豆】 いんげんまめ 豆乳【大豆】 コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー にんじんエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう	
25 金	591	はたはたの竜田揚げ						○ ☆はたはたの竜田揚げ(はたはた 馬鈴薯澱粉 醤油【小麦 大豆】 発酵調味料) 米油
		ブロッコリー						○ キャベツ ブロッコリー 塩昆布(昆布 しょうゆ【小麦 大豆】 たんぱく加水分解物【大豆】 砂糖 昆布エキス 食塩 調味料(アミノ酸等)) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま油【ごま】 食塩
	1.8	ごはん牛乳 大根の含め煮						○ 厚揚げ(豆腐【大豆】 粉状大豆たん白【大豆】 なたね油 加工デンプン トレハロース 食物繊維 食塩 ぶどう糖) 鶏肉 だいこん 根深ねぎ にんじん こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) さやいんげん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩 △ ※厚揚げは、ごまを使用した製品と同一ラインで製造 △ ※こんにやくは、大豆、オレンジ、もも、りんごを含む他商品と同工場 △ ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む他商品と同工場 △ 製造

2月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料 理 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使 用 材 料 名	
	塩分(g)								
28 月	635	ごはん 牛乳						大豆(クラッシュタイプ)(大豆【大豆】 食塩) 豚肉 にんにく しょうが たまねぎ にんじん むき枝豆(枝豆【大豆】 食塩) トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) 米油 トマトケチャップ(トマト ぶどう糖 糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料) ウスターソース(トマト たまねぎ にんじん ねぎ マツシールーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖 糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 カレー粉(ターメリック コリアンダー フェヌグリーク ブラックペパー パプリカ ジン ジャー クミン フェンネル 陳皮 カルダモン デイル ナツメグ シナモン 唐がらし クローブ スターアニス ホワイトペパー ローリエ アジョワン オールスパイス セロリシード 甘草 タイム タラゴン オレガノ セージ ローズマリー) カレーフレーク(でん粉 パーム油・なたね油混合油脂 砂糖 食塩 カレー粉 オニオンパウダー 酵母エキスパウダー さつまいもパウダー 香辛料 トマトパウダー リン酸架橋デンプン カラメル I ショ糖脂肪酸エステル クエン酸 香料)	
								はりはりサラダ	こまつな とうもろこし りょくとうもやし 切干大根 ごまドレッシング(食用植物油脂【ごま】 砂糖 水あめ しょうゆ【小麦 大豆】 醸造酢 いらごま【ごま】 ねりごま【ごま】 食塩 酵母エキスパウダー 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム)) 食塩
								豆苗の コンソメスープ	鶏肉 にんじん キャベツ 豆苗 根深ねぎ コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー にんじんエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう